**株洲油烟管道清洗公司还你一个干净如初的油烟机**

很多酒店都想要一个干净如初的油烟机来维持厨房的吸油烟工作，这样能最大效果的发挥其作用与效能，更主要的是给了厨房一个干净整洁的环境，让炒菜的厨师效率都会提升不少。而事实上，在油烟机长时间使用后，会残留上很多的油污和灰尘，长时间不清洗掉，就会形成油垢，影响油烟机和烟道的使用。

大型酒店油烟机定时清洗必要性：

第一、酒店大型吸油烟机的排风涡轮，定期清洗可提高排风效果，因为大型风机的千叶涡轮叶片，本身间隙就很小，一旦沾满油腻排烟效果会大打折扣。

第二、 油烟净化器也要定期清洗，油烟净化器作为排烟系统的重要部分，它是集中油腻最多的地方。净化器清洗干净不但利于厨房排烟流畅，更能消除消防隐患。

第三、排烟主管道，特别是主排烟管水平线低处就是油烟屯积的地方。由饭店厨房设备的油污所引发的火灾事故已经不胜枚举，希望广大业主不可掉以轻心。

酒店大型油烟机清洗内容包括烟罩表面、烟罩内的灯罩、运水系统、防火网、排烟口、以及灶台表面。清洁的重点部位是通过排烟口与烟罩同步平行的排烟道。

大型酒店油烟机清洗方法：

重点对平行烟道内部进行彻底清洁。采用的主要方法是人员进入烟道内进行清洁。

济南油烟机清洗，一般需要清洗外壳表面和网罩、风轮和蜗壳内腔、过滤网罩这三大部分。

1、外壳表面清洗：首先切断油烟机电源，把油烟机从吊装位置卸下，然后对其进行解体，依次取出。对于外壳表面要先用软布沾少量的中性洗涤剂的温水擦洗，再用干的软布擦干。这样对烟机器件不会有腐蚀，清洗后表面还能保持原有光泽。

2、风轮和蜗壳内腔的拆洗：取出风轮后，将取出的零件放入配好的中性洗涤液中浸泡，洗涤液以温水适宜，洗净后用软布擦干。而对于蜗壳内腔里的污垢，也是用放有少量中性洗涤剂的温水的软布擦洗。最后，保持器具的油路顺畅，蜗壳密封圈密封完好。

3、过滤网罩的清洗：把取下的过滤网罩放入配好中性洗涤液的温水，浸泡5~10分钟后，用软性塑料刷清洗过滤网孔隙污垢，再用干抹布擦干，也要保证器具的油路顺畅，蜗壳上的密封圈密封完好。